

# TROTTHUS

---

PHILIPPE AUBRON

*Menus du restaurant*

*Trotthus*  
*9 Rue des Juifs*  
*68340 RIQUEWIHR*  
*+33 389 479 647*

# Kyoto

48€

73€ avec 3 verres de vins - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläsern Wein (10cl)

**Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, crispy de tempura**

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy  
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura knusprig*

**Ou - Or – Oder**

**Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite**

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg  
Albacore Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

**Ou - Or – Oder**

**Terrine de foie gras de canard cuit au torchon, pain brioché aux épices, chutney de figues, sirop de Banyuls**

*Terrine of duck foie gras cooked in a towel, spiced brioché bread, fig chutney and Banyuls syrup  
Enteleberpastete "foie gras au Torchon" mit Lebkuchengewürz, Feigen-Chutney, Banyuls-Sirup*

-----

**Lotte et cebette en tempura, bouillon de dashi, shiitaké, nori**

*monkfish and cebette in tempura, bouillon of dashi, shiitake and nori  
Seeteufel und Cebette in Tempura, Bouillon aus Dashi, Shiitake und Nori*

**Ou - Or – Oder**

**Filet de canette, crème de carotte, hoisin sauce et crispy d'oignon**

*Duck fillet, cream of carrot, hoisin sauce and onion crisps  
Entenfilet, Möhrencreme, Hoisinsauce und Zwiebelchips*

-----

**Blanc-manger coconut vanille, fraises, crème glacé coconut**

*Coconut pudding and vanilla, strawberries, coconut ice cream  
Kokosnusspudding und Vanille, Erdbeeren, Kokosnusseis*

**Ou - Or – Oder**

**Tarte fine aux pommes servie tiède, glace au parfum de cannelle, sirop de Banyuls**

*Apple tart served warm with cinnamon ice cream, Banyuls syrup  
Apfelkuchen warm serviert mit Zimt Sirup Eis, Gewürzen Banyuls*

**Ou - Or – Oder**

**Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche**

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis  
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

**Ou - Or – Oder**

**Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar**

*Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas  
Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas*

## *Tokyo*

65€

97 € avec 4 verres de vins - with 4 glasses of wine - mit 4 Gläsern Wein (10cl)

### ***Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés, homard, crevette et shitaké***

*Chawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake  
Chawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

### ***Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite***

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg  
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

### ***Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng***

*Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar  
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar*

### ***Filet de canette, crème de carotte, hoisin sauce et crispy d'oignon***

*Duck fillet, cream of carrot, hoisin sauce and onion crisps  
Entenfilet, Möhrencreme, Hoisinsauce und Zwiebelchips*

### ***Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche***

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis  
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

## *Kobé*

*110€*

*147€ avec 5 verres de vins - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläsern Wein (10cl)*

### *Shawanmushi" royal d'œuf, édamamés, homard, crevette et shitaké*

*Shawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake  
Shawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

### *Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, crispy de tempura*

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy  
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura knusprig*

### *Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite*

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg  
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

### *Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng*

*Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar  
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar*

### *En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" 100gr*

#### *Sauce ponzu et gingembre, mousseline de pommes de terre aux truffes*

*From Japan, the beef "Wagyu" 100gr  
Ponzu and ginger sauce, mashed potatoes with truffles*

*Aus Japan ist das Rindfleisch "Wagyu" 100gr  
Ponzu-Ingwer-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffeln*

### *Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche*

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis  
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*